

# ~LA CREMA CATALANA DE L'ALIMARA~

## **Ingredients (per a 8 racions):**

*1 litre de llet fresca*

*150gr de sucre*

*8 rovells d'ou*

*40gr midó de blat de moro (Maizena)*

*1 branca de canyella*

*Pell de llimona*

*Sucre blanc per a cremar*

Posem a coure la llet amb la pell de llimona i canyella i un cop arrenqui a bullir, retirem del foc i deixem infusionar a temperatura ambient.

Per altra banda, en un bol fem una pasta barrejant els rovells, el sucre i el midó de blat de moro.

Afegim la pasta de rovells a la llet i tornem al foc, movent constantment per a evitar que s'enganxi. Un cop arrenqui a bullir, coem durant uns 30 segons i colem per a retirar la pell de la llimona i la canyella.

Omplim recipients amb la crema i deixem refredar.

Al moment de menjar-la posem el sucre damunt de la crema i cremem amb bufador o pala, fins a aconseguir un cristall de caramel.

**BON PROFIT!**



# ~LA CREMA CATALANA DEL ALIMARA~

## ***Ingredientes (para 8 raciones):***

*1 litro de leche fresca*

*150gr de azúcar*

*8 yemas de huevo*

*40gr almidón de maíz (Maizena)*

*1 rama de canela*

*Piel de limón*

*Azúcar blanco para quemar*

Ponemos a hervir la leche con la piel del limón y la canela, una vez empiece a hervir retiramos del fuego y dejamos infusionar a temperatura ambiente.

Por otro lado, en un bol hacemos una pasta mezclando las yemas, el azúcar y el almidón de maíz.

Añadimos la pasta de las yemas a la leche y lo devolvemos al fuego, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Dejamos que arranque a hervir durante unos 30 segundos y la colamos para retirar la piel del limón y la rama de canela.

Rellenamos los recipientes con la crema y la dejamos enfriar.

Al momento de comerla, ponemos el azúcar encima de la crema y quemamos con el soplillo o pala, hasta conseguir un cristal de caramelo.

**¡BUEN PROVECHO!**

